

Rezept

Kaiserbrötchen

Ein Rezept von Kaiserbrötchen, am 24.09.2023

Zutaten

30 g Hefe (ca. 3/4 Würfel)	200 g Weizenmehl Type 550
1 TL Zucker	300 ml warmes Wasser
300 g Weizenmehl Type 550	1 TL Salz
30 g flüssige Butter Mehl zum Bearbeiten	1 gehäufter EL Baguetteback Butter für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Für den Vorteig die Hefe in eine Schüssel bröckeln und mit Mehl, Zucker und Wasser glatt rühren. Zugedeckt 1 Std. ruhen lassen.
2. Alle Zutaten für den Hauptteig mit dem Vorteig mischen und mit dem elektrischen Knethaken oder einem Kochlöffel ca. 3 Min. kräftig rühren. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 10 Min. kneten, in der Schüssel zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
3. Das Blech einfetten. Zehn runde Brötchen formen und daraufsetzen, sternförmig einschneiden und mit Mehl bestreuen. Zugedeckt ca. 1 Std. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Ofen auf 210° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Die Brötchen großzügig mit Wasser besprühen und im heißen Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Min. backen.